

**1. BEZEICHNUNG DES BERUFES**

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES BERUFES

Koch/Köchin-Techniker*in

(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- bereitet zu Speisen außerordentlich kreativ und dank seinem/ihrem Fachwissen unter Anwendung der Küchentechnologie zu und serviert sie;
- bereitet auf hohem Niveau kalte und warme Speisen zu und präsentiert sie;
- verfolgt den Lagerbestand mit, überwacht und überprüft die Lagerhaltung;
- arbeitet wirtschaftlich unter Berücksichtigung der Interessen der Geschäftsführung;
- koordiniert und überprüft die Warenbestellung und -abnahme;
- plant und schreibt die Arbeitseinteilung, arbeitet genau und präzise bei der Arbeitsorganisation in der Küche und gemäß der Aufgabenverteilung;
- führt verantwortungsvoll seine/ihre weisungsgebundenen Mitarbeiter*innen und Kolleg*innen unter Einhaltung der Küchenetikette und moralischen Normen;
- verfügt über Organisationsfähigkeit und Sinn für Problemlösungen;
- hält den Kontakt zu Firmen und Vertretern, schließt Geschäfte ab;
- ist imstande, auch im Fachbereich Leitung von Lebensmittelversorgung auf hohem Niveau zu arbeiten, die Arbeitsbereiche zu überprüfen;
- unterstützt die Arbeit der Diätetiker*innen, ist imstande, Speisepläne zusammenzustellen, bei Bedarf sogar auf die Person zugeschnitten;
- verfolgt regelmäßig die Trends im Beruf, bildet sich weiter und übermittelt das erworbene Wissen stets seinen/ihren Kolleg*innen;
- unterscheidet aufgrund von Geschmack, Duft, Substanz, Textur die Grundzutaten, die im Gaststättengewerbe verwendet werden;
- kann die Catering-Arten bei Veranstaltungen voneinander unterscheiden und stellt sie zusammen bzw. plant danach das zur Art der Veranstaltung passende Menü;
- stellt Tagesmenüs für den täglichen Betrieb der gastronomischen Einheit zusammen, berücksichtigt dabei die Besonderheiten des Geschäfts und die Saisonalität;
- führt fachliche Berechnungen durch (Verlust, Massenzunahme);
- strebt an, seine/ihre fremdsprachliche Kompetenz im Beruf regelmäßig zu entwickeln.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE DER INHABER/DIE INHABERIN DER ZEUGNISERLÄUTERUNG AUSÜBEN KANN

5134 Koch/Köchin

1332 Leiter*in einer gastronomische Tätigkeiten ausübenden Einheit

3222 Küchenchef*in

(*) Bemerkungen:

¹ in der Originalsprache. | ² Die Übersetzung der Bezeichnung hat rein informativen Charakter. | ³ Bei Bedarf auszufüllen. Die Zeugnislerläuterung enthält weitere Informationen über den Abschluss, verfügt aber für sich genommen über keinen rechtlichen Status. Das Format basiert auf dem Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

©EUROPÄISCHE UNION, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DER ZEUGNISERLÄUTERUNG

Bezeichnung und Status der die Zeugniserläuterung ausstellenden Stelle	Name und Status der für die Anerkennung der Zeugniserläuterung zuständigen nationalen Behörde Ministerium für Innovation und Technologie														
Niveau der Zeugniserläuterung (national oder international) NQR Stufe: 5 EQR Stufe: 5 DKRS-Nummer: 6	Bewertungsskala/Bestehensregeln Fünf Stufen: 5 sehr gut 4 gut 3 befriedigend 2 mangelhaft 1 ungenügend Um zur Grundprüfung für die jeweilige Branche zugelassen zu werden, muss der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin alle vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre erfolgreich abgeschlossen haben oder seine/ihre Vorkenntnisse, die angerechnet werden können, umfassen bereits die Anforderungen der Grundprüfung für die jeweilige Branche. Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung für die Berufsausbildung ist der erfolgreiche Abschluss aller vorgeschriebenen Berufsausbildungsjahre und das erfolgreiche Absolvieren eines zusammenhängenden Berufspraktikums. Wenn der Student/die Studentin eine Grundprüfung für die jeweilige Branche ablegen muss, ist die Grundprüfung für die jeweilige Branche auf folgende Weise gewichtet anzurechnen: Die branchenbezogene Grundprüfung fließt mit der folgenden Gewichtung in das Ergebnis der beruflichen Prüfung ein: Branchenbezogene Grundprüfung: 20%, Berufliche Prüfung: 80%														
Seriennummer der Zeugniserläuterung: CXK A lfd. Nummer: 123456 Datum der Ausstellung der Zeugniserläuterung: 2023.12.07	Bezeichnungen und Noten für die theoretischen und praktischen Fächer der branchenbezogenen Grundprüfung und der beruflichen Prüfung anhand einer fünfstufigen Skala Branchenbezogene Grundprüfung: Das erforderliche Vorwissen wurde durch Anrechnung anerkannt Berufliche Prüfung <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">zentral interaktiv</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Projektaufgabe</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Koch/Köchin-Techniker*in praktische Prüfung</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">100%</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">5</td> </tr> </table>	zentral interaktiv		Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben	5	Projektaufgabe		Koch/Köchin-Techniker*in praktische Prüfung	5			Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%	Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5
zentral interaktiv															
Mit der Geschäftsführung im Gastgewerbe, Leitung und der Marketingtätigkeit zusammenhängende Aufgaben	5														
Projektaufgabe															
Koch/Köchin-Techniker*in praktische Prüfung	5														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Prozent	100%														
Ergebnis der beruflichen Prüfung in Notenform	5														
Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe In die Hochschulbildung	Internationale Abkommen														
Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess															
Rechtsgrundlagen Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Regierungsverordnung 319/2020 (VII. 1.) über die Änderung der Regierungsverordnung 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes über die Fachausbildung , Gesetz Nr. LXXX von 2019 über die berufliche Bildung.															

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG EINES DIPLOMS

Beschreibung der branchenbezogenen Grundprüfung und des theoretischen und praktischen Unterrichts an beruflichen Schulen	Verteilung der Stundenzahl auf das gesamte Programm
Gesamte Ausbildungsdauer	2192 Stunden

Zugangsbedingungen:

- Schulische Vorbildung: Grundschulabschluss (Sekundarstufe I)
- Eignungsanforderungen: Arbeitsmedizinische und berufliche Eignungsprüfung erforderlich

Sonstige Informationen:

BERUFSPRAKTISCHES FACH	STUNDEN
IKT in der Gastronomie	12 Stunde
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde
Vorbereitung und Lebensmittelverarbeitung	12 Stunde
Kenntnis, Bedienung, Programmierung von Küchenanlagen und -maschinen	12 Stunde
Kenntnisse der Technologie der Speisenzubereitung	12 Stunde
Servieren von Speisen	12 Stunde
Materialwirtschaft, Administration, Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde
Geschäftsmanagement	12 Stunde
Marketing und Protokoll	12 Stunde
Spezielle berufliche Kompetenzen	12 Stunde
BERUFSTHEORETISCHES FACH	STUNDEN
Arbeitnehmerkenntnisse	12 Stunde
Fremdsprachenkenntnisse für Arbeitnehmer	12 Stunde
Welt der Arbeit	12 Stunde
Grundkenntnisse in Produktion, Verkauf und Tourismus	12 Stunde
Materialwirtschaft, Administration, Erstellung von Abrechnungen	12 Stunde
Geschäftsmanagement	12 Stunde
Marketing und Protokoll	12 Stunde
Zusammenhängendes Berufspraktikum	160 Stunde
Insgesamt	364 Stunde

Die Ausbildungs- und Ausgangsanforderungen sowie die Programmpläne sind zugänglich unter: <https://ikk.hu>
 Der vorliegende Diplomzusatz wurde auf der Grundlage der Regierungsverordnung Nr. 12/2020 (II. 7.) über die Umsetzung des Gesetzes zur Berufsausbildung formuliert.

Nationale Referenzzentrale: Nationale Agentur für Berufs- und Erwachsenenbildung: <https://nrk.nive.hu>

Leiter der Prüfungsorganisation:
 Ausstellungsdatum: 2023.12.07

L. S.